MIRADA DE
MUJERES EN
PAGINA/12
10 DE MAYO
DE 2002
AÑO 5
N° 213

LAS/12

vuelve miss piggy

Miss Piggy se la rebanca



La chanchita de los Muppets jamás pasó al olvido, pero ahora menos que nunca. Aparece nuevamente en la pantalla, acompañada por celebridades como Pierce Brosnan o Susan Sarandon. **Piggy** sigue allí ejerciendo su notable vanidad, que junto a su finísima ironía constituyen sus mayores encantos.

POR MOIRA SOTO

Ella es la reina, por propia decisión apoyada en una autoestima insuperable, de las mujeres animales o de las animales humanizadas tanto del cine, como de la televisión o la historieta. Miss Piggy, la superstar de "Los Muppets", supo un día –iluminada por su creador, Jim Henson– que lo suyo era trabajar de divina, convencerse de que era la más bella, la más elegante, la más seductora, y actuar en consecuencia. No sólo entre los muñecos del exitoso show televisivo, extravagantes animalitos de diseño tan inspirado como el de la coqueta chanchita, sino también frente a los estelares invitados de ese espacio televisivo que hoy –renovado y actualizado– se puede ver por Uniseries (los viernes a las 12.30 y a las 20.30, los sábados a la 1 de la mañana). De Bob Hope a Gene Kelly, de Vincent Price a Rudolf Nureyev, de Susan Sarandon a Sylvester Stallone, y más recientemente, de Pierce Brosnan a Michelle Pfeiffer (se los verá los próximos 24 y 31 de este mes), raras son las figuras que no se han apersonado en el "Muppet Show", ahora "Muppet Tonight", exhibiendo alguna habilidad, a menudo compitiendo con la bella y talentosa –o asumida como tal– Miss Piggy.

Que la consentida Piggy sea la máxima personalidad surgida en Hollywood –así lo cree ella y sus seguidores lo aceptan como un dogma, un artículo de fe– no significa que sea la primera animal antropomórfica, ni menos aún, la única humana con zoocomponentes, por así decirlo. En el dibujo animado ha habido gatas numerosas, ratonas formales, patas comprensivas, perras maternas: Walt Disney se especializó en novias –Minnie, Daisy– lánguidas y modosas, en esposas y madres racées como Duquesa de *Los Aristogatos* o Reina de *La Dama y el Vagabundo*. Más cerca en el tiempo y bien aggiornada –acá llegó en diciembre de 2000–, tuvimos a la valiente gallinita Ginger, rebelde y soñadora, activista por la liberación de todo un gallinero en *Chicken Run* (rebautizada localmente como *Pollitos en fuga*), maravilla de la stop-motion en plastilina.

Entre las parientas carnales de las criaturas citadas cabe nombrar al pasar a algunos de los seres femeninos de diverso origen que han ingresado en la historieta, el cine, la televisión: las sirenas (de carne y hueso y escamas, como Ann Blyth o Daryl Hannah, a *La sirenita*, de Disney); las mujeres convertibles en panteras (la fantástica Simone Simone en *Cat People*, 1943, y una de sus herederas, Nastassia Kinski en *La marca de la pantera*, 1983); avispas, tal como la protagonista de *Swamp Women*, 1956, ejecutiva de una compañía de cosméticos dispuesta a lo que sea para lograr la juventud eterna; gatas, con el ejemplo máximo de Catwoman, nacida en la historieta, crecida en la tele (gracias a Lee Meriwelher, Eartha Kitt y sobre todo a Julie Newmar), magnificada en el cine (merced a Michelle Pfeiffer), secretaria de día y felina villana de noche. En verdad, la antítesis en el cine de la encantadoramente presumida Miss Piggy parece ser Heidi, una hipopótama tetona (de animación) de ametralladora tomar que aparece en Meet the Feebles (1989), de Peter Jackson (en la época en que aún no hacía rutilantes y ruidosas superproducciones como *El señor de los anillos*). Heidi es una tipa algo vulgar, cantante que vive un idilio con la morsa Bletch, quien la engaña con una gata más bien buscona. Ahí es cuando la paquiderma toma las armas y las descarga en cuanto bicho se le atraviese. Casi nada que ver con Piggy, que jamás usaría los escotes abismales de Heidi y para batallar sin duda elegiría armas más tradicionales de mujer.

EL PADRE DE LAS CRIATURAS

Los primeros muñecos de Jim Henson, un genuino artista, aparecieron en 1954 en "The Junior Good Morning Show", en un canal de televisión local de Washington. Henson sigue trabajando en nuevas creaciones y en 1960, las marionetas se exhiben bajo el nombre The Muppets en "The Today Show", y tres años después se suma a la troupe el director Frank Oz, cuando los muñecos ya están en Nueva York, en una oficinita de la calle 53. En 1966, multiplicadas, las criaturas pueden verse en "El Show de Ed Sullivan", donde permanecen hasta 1971, año en que actúan en Las Vegas junto a Nancy Sinatra. Antes, en 1961, se dejan caer en la notable serie didáctica "Sesame Street".

Pero el "Muppet Show" propiamente dicho irrumpe en 1976, por la CBS, iniciando una carrera incesantemente exitosa, que además de los espectáculos televisivos regulares incluye varios largometrajes, la muestra The Art of the Muppets (Lincoln Center, 1979), cameos en films como An American Werewolf in London, la edición del best-seller *Mis Piggy Guide to Life* (1981) y el especial de TV, "The Fantastic Miss Piggy Show" (1982). Jim Henson muere el 16 de mayo de 1990, pero sus creaciones siguen tan vitales y divertidas como siempre, acaso con un toque más surreal en la década pasada, a la que corresponden algunos de los shows que se pueden ver actualmente en nuestro país.

Si bien los otros adorables monstruos –Clifford, Gonzo, Johnny y demás– son conocidos y queridos por el público, ciertamente las primeras estrellas del poblado elenco han sido, son y seguramente serán la rana (macho) René y la –con perdón– cerda Piggy. Es decir, René, aparte de ser un prodigio casi conceptual de diseño con esos ojitos y esa comisura de la boca, será popular pero nunca ha de alcanzar el fulgor magnético de Miss Piggy, la narcisista más simpática de la historia de la televisión que a partir de 1998 tiene su propio perfume. Lógicamente, se llama Moi, y fue presentado como corresponde en Bloomingdale's. Por otra parte, en 1999, celebrando el advenimiento del siglo XXI, se lanzó una serie limitada de la muñeca de porcelana Millenniem Miss Piggy.

René y Piggy podrán tener sus diferencias de estilo y sobre todo de especie, pero esto último no es obstáculo para que la rubia se haya enamorado perdidamente de la rana, que se hace la desentendida, se escapa y de a ratos se deja querer. Si la canción favorita de René es "How Green





Romántica y práctica

"El amor es la cosa más maravillosa del mundo", dice Piggy reiterando el lugar común universal. "Cuando estás enamorada de alguien, querés estar con esa persona todo el tiempo, excepto cuando estás comprando cosas con la tarjeta de él."

¿Qué hacer si el hombre que te gusta y al que vos le gustás se empeña en ver otras mujeres? "Aunque se trata de un problema altamente emocional, deberías tratar de acercarte con calma, de manera racional y madura para tratarlo correctamente. Lo que yo haría, entonces, es decirle calmadamente, racionalmente, maduramente que, si valora su vida, cambie de inmediato su forma de comportarse."

¿Cómo conducirse si un hombre, luego de darnos una cita, nos deja plantadas? "Yo lo perdonaría si me ofrece una buena excusa, un gran ramo de flores, un regalo valioso y una magnífica cena. Pero si no se disculpa, no te ofrece nada para reparar y te trata de mal modo, te sugiero que cortes la relación lo antes posible. Ese hombre no te conviene."

Si se rompe un compromiso, ¿la chica debe devolver los regalos que oportunamente le brindó el chico?: "Según las circunstancias: si la relación se terminó por desgaste natural, yo diría que no. Si el chico rompió el compromiso, no tiene derecho a esperar nada de vuelta. Y si es la chica la que decide la ruptura, me parece que lo mejor es que se quede ella con los presentes, porque si son regresados sólo servirán para reavivar la pena del abandonado".

¿Existe el amor a primera vista? "Definitivamente. La primera vez que vi a René escuché violines, vi fuegos de artificio, sentí que levitaba. Y René me dijo que él sintió que se venía una tormenta, pero después se dio cuenta del verdadero significado de esa impresión."

¿Cómo puede una controlar los celos?: "Cualquier chica sensible e inteligente sabe que aun cuando su novio esté completamente enamorado de ella, él no va a dejar de mirar a otras mujeres: es la naturaleza humana masculina. Si ella lo controla minuciosamente, podrá comprobar si él es realmente leal, honesto y sincero".

¿Hay cura para un corazón roto? "Así como el tiempo reestablece los huesos rotos, así también termina por curar los corazones heridos."

¿Qué debería hacer una mujer hasta que llegue su verdadero amor? "Circular, circular, circular."





Was my Mother" (Qué verde era mi madre), la película preferida de Piggy resulta *To Have and To Have More* (Tener y tener más); y si las expresiones más usadas por la rana son Hi!, Yaaay! Y Sheesh, Piggy, desde luego, se da por satisfecha con Moi, Moi y Moi.

SER BELLA Y DEMOSTRARLO

No hace falta decir que uno de los capítulos más descollantes de la Guía para la Vida, de Miss Piggy, es el referido a la belleza. La diva te recomienda que seas vos misma. En otras palabras, que trates de parecerte a ella, de este modo "donde quiera que miraras podría haber millones de *moi*". En el fondo, Piggy demuestra algo de autocrítica cuando señala que la mayoría de las grandes bellezas no nacieron precisamente hermosas. O sea: una bella no nace, se hace, con las disculpas de Simone de Beauvoir. La estrella humano-porcina no habla, claro, de las "convencionales caras bonitas que hacen carrera apareciendo en avisos de spray o en envases de jabón: a esos rostros les falta peso interior, un estilo que sí ofrecen mujeres como moi, que supieron alcanzar la belleza". "A ver, rápido, tratá de recordar quién fue la última Miss América, o cualquier otra ganadora de ese certamen... Seguro que no podés... Francamente, yo tampoco. Pero ahora imagínate... –sugiere modestamente Miss Piggy en su libro– ... a Lauren Bacall, a Katharine Hepburn, o a mí..."

Miss Piggy acepta que no es tarea fácil devenir hermosa: hace falta perseverancia, trabajar duro, atender muchos detalles: "La belleza está en el ojo del que mira", sentencia nuestra estrella, "y es necesario, cada tanto, despabilar el ojo distraído... Ah, pero la belleza bien vale todos los esfuerzos". Con tan loable objetivo, Piggy se confiesa dispuesta a soportar la gran presión que representa ser el objeto de tanta atención, de tanta adoración por parte de tantos fanáticos... Ella considera que está cumpliendo una verdadera misión de difusión estética.

"No todos en el mundo tienen madera de estrella", apunta la cerdita más humana que se conozca, "pero la mayor parte puede convertirse en semiestrella, en estrellita con brillo particular. Lo más importante es que una se crea hermosa. Si al principio no obtenés los resultados esperados, no te desalientes: la belleza necesita práctica. No les creas a los espejos, tienen la manía de agrandar lo que no deben, es decir, pequeños defectos... Recordá mi consejo: sólo vos podés apreciar cabalmente tu verdadera belleza. Otros pueden intentarlo, pero generalmente se quedan cortos".

A esta reina absoluta de la autoestima se la pudo ver recientemente midiéndose airosamente, entre otras estrellas, con Sandra Bullock y con Whoopi Goldberg, en el "Show Muppet Tonight" que se pasa por Uniseries. Cuando Sandrita llega al programa, cunde la desesperación por el rating y hay un psicópata que hace amenazas terribles. Por más que esté Sandrita, la más audaz conductora de colectivos, ¿quién puede sacar las castañas del fuego sino nuestra Piggy? Aparece un comentarista de economía que no interesa a nadie, pero se le arrima la chanchita en biquini y salida, los rulos recién hechos y el tipo se queda sin aliento. Ella lo saca a bailar y el rating repunta. Sobre el cierre, Miss Piggy se entera de que han encerrado al psicópata de sobretodo y sombrero tapándole la cara. Naturalmente, la chanchita, en el mejor estilo chica Bond quiere levantárselo ("me gustan machos, atrevidos, duros"), pero, oh, desencanto, el tal psycho no es otra que Sandra disfrazada.

Desde luego, Whoopi Goldberg, en el siguiente programa se la pone más difícil: Miss Piggy viene llegando en avión del Polo Sur y exige una limusina en el aeropuerto. El pelo planchado esta vez, tailleur lila, blusa rosa, perlas, una preciosidad. Pero los cerdos que conducen el coche se pierden, van a parar al desierto. Sólo hace falta que Piggy vea en el televisor del auto cómo se está luciendo la morena Goldberg para que tome el control del volante, llegue a tiempo para el final del show y entone junto a la visitante, las dos de glamoroso traje largo rosa, adornos de marabú y pedrería refulgente. "Los diamantes son los mejores amigos de las chicas." Veremos qué hace Piggy en fecha próxima con Pierce Brosnan: no le va a resultar fácil superar la performance junto a Whoopi.

Contra la depresión

"El problema básico de la depresión es que resulta tan deprimente", señala astutamente Miss Piggy en su manual para la vida. Para empezar, no conviene favorecer el bajón de ánimo (por ejemplo, no encerrarse todo el día en un cuarto oscuro a ver televisión), pero si ya estás con la moral por los pisos, es muy difícil salir del trance: la tristeza te roba energías, sólo trae más tristeza. "Es un círculo vicioso. Te sentís como un pez dorado dando vueltas en una pecera redonda, mirando el estúpido castillito que está en el fondo." Pero Miss Piggy tiene recursos para todo, incluso para este mal que tanto aqueja a las argentinas (y a los argentinos).

Hace un recuento de tus dones y bendiciones, el lado bueno de la vida. También de las cosas malas que pudieron haberte pasado (por ejemplo, imaginar que el teléfono no hubiese sido inventado; que una está anclada en una isla desierta sin TV; que me perdí una liquidación de guantes de satén).

Remedios para la melancolía: que te sientas mal no significa que no puedas comer. Incluso la depresión puede estar provocada por el deseo insatisfecho de ciertas comidas (merengue al limón, chocolate, tortas). Y aun cuando éste no fuese tu problema, tener una buena cena a la luz de las velas, con lindas flores, buena vajilla, ricos platos, puede ser efectiva para el ánimo. Cuidado: no poner comidas de aspecto miserable ni nada de lo que suele quedar en la parte de atrás de la heladera: los requechos aumentarán la depresión.

Se pueden alejar las sombras de la tristeza con el baño adecuado: geles para hacer espuma, aceites, sales y hablando de burbujas: ¿por qué no una chispeante copa de champagne al borde de la bañadera?

Sé tu propia fan: cuando te sentís realmente cuesta abajo, mirate al espejo y recordate las metas que has ganado, los éxitos que has tenido, los elogios que has merecido. Verás entonces que no se justifica en absoluto tu depresión.





Informe sobre la situación

POR MARCELA ALSINA *

Las personas que vivimos con VIH-sida en la Argentina, estamos atravesando una gravísima crisis debido a la falta de algunas drogas para realizar nuestros tratamientos. El Estado no está garantizando la entrega de medicación en los hospitales de la provincia de Buenos Aires y esto se repite en todo el país. Tampoco tenemos análisis específicos como son Carga Viral y CD4, hay compañeros que no se hacen un estudio desde hace 2 años, incluso hay algunos que nunca se han realizado este estudio, lo que indica que han iniciado su tratamiento sin los análisis mencionados. A esto sumamos la grave situación económica que estamos atravesando en la Argentina, lo que implica una deficiente alimentación y falta total de adherencia a los tratamientos, ya que ingerir una gran cantidad de medicamentos con el estómago vacío provoca innumerables rechazos en las tomas diarias. En algunos hospitales se están terminando los reactivos para hacer el Test de Elisa. Esta situación alcanza a las mamás embarazadas que acuden en gran cantidad al sistema público y que necesitan realizarse los análisis para prevenir la transmisión vertical, de madre a hijo.

La situación de los niños es la misma, o peor que la de los adultos. Hay faltantes de medicación pediátrica para su tratamiento. Ni leche maternizada que para sus padres es imposible comprar. A la Red Bonaerense de Personas Viviendo con VIH-Sida llegan varias madres, jóvenes y padres pidiendo medicación y comida para ellos y sus hijos. Estamos desbordados ante esta situación, en varias oportunidades encontramos solución a algunos de estos pedidos y muchas veces sólo les podemos dar una cuota de aliento, una charla para compartir lo que nos pasa; y nuestros teléfonos para que nos llamen cuando lo deseen. Pero en el fondo de mi corazón la impotencia crece cuando se ve a los funcionarios del Programa Nacional de Sida mintiendo. Qué está todo solucionado, que nos vayamos a casa o que llamemos a un 0800 para hacer la denuncia o saber qué hacer. Lamentablemente no tienen ni idea de lo que nos está pasando. Pero nosotros sí sabemos que el Estado es responsable de esta situación, que no está cumpliendo con la Ley Nacional de Sida Nº 23.798 y que lo que están cometiendo es un GENOCIDIO.

Este informe de situación hace que muchas veces uno se pregunte para qué se emplea tanto dinero en diferentes proyectos sobre transmisión vertical, adherencia, prevención y demás temas relacionados al VIH-sida cuando en el trabajo de campo con mis compañeros en los hospitales la realidad es tan diferente. Los compañeros y los niños están llegando desnutridos, se los interna, comen, los levantan un poco, les dan el alta y a los pocos días vuelven a estar internados por la falta de comida. El domingo falleció en Moreno un compañero atravesando esta realidad. A las mamás les indican no amamantar a sus bebés, pero cuando van a buscar leche maternizada les dicen que no hay; cuando tratás de ir a tu hospital con las pocas monedas que te quedan, llegás y te informan que no está la medicación y te mandan al ministerio. Si con mucha suerte podés viajar hasta allá, es muy posible que te encuentres con varias respuestas: no hay medicación, tu encuesta social está vencida, te falta PAMI o Anses, y otras tantas razones de hecho o burocráticas que significan lo mismo. Tu tratamiento se interrumpe. La situación resulta intolerante, el mal manejo de situaciones relacionadas con el sida hace pensar que las acciones en salud no apuntan para el mismo lado. Nos encontramos maltratados, aislados, marginados, tanto en Salud Pública como en Derechos Humanos, ya que éstos promueven y protegen el bienestar de las personas principalmente en aquellos más vulnerables física, mental y socialmente.

Es por esto que les pido a todos aquellos que son responsables de la Salud Pública que recuerden que no somos números ni pesos ni dólares, somos personas que necesitamos nuestro tratamiento. El daño que nos están ocasionando hoy nuestros cuerpos lo pagarán mañana con la resistencia a los tratamientos. También invito a todas las ONG, médicos, psicólogos y actores involucrados, que se la pasan escribiendo proyectos sobre sida, que salgan de su escritorio y nos acompañen en esta lucha. Y un pedido muy especial a todas las personas que vivimos con el virus: que nos unamos en un frente común, nuestras marchas continúan todos los viernes en la puerta del ministerio a las 11. Todos los que se sientan involucrados y comprometidos con el tema están invitados.

** Integrante de la Red Bonaerense de Personas Viviendo con VIH-Sida.*

RAMOS GENERALES

POCAS VISITAS GINECOLÓGICAS

De acuerdo con los datos relevados por el Centro Latinoamericano Salud y Mujer (Celsam), el 35 por ciento de las argentinas no cumple en la actualidad con su control ginecológico anual, el 15 por ciento de las mujeres consultadas nunca visitó al ginecólogo, el 13 por ciento lo consultó cada dos años y el 7 por ciento solamente consultó a un médico al tener hijos. Esta falta de salud ginecológica incide en la alta incidencia del cáncer de cuello de útero, prevenible mediante la rutina del papanicolau: en la Argentina se producen 5500 casos nuevos por año, frecuentemente detectados en etapas avanzadas de la enfermedad. Por otra parte, la falta de rutina en la consulta ginecológica impide la efectiva planificación familiar. Según la misma encuesta realizada entrevistando a 900 mujeres, el 29 por ciento de los embarazos ocurre por errores en el uso de los métodos anticonceptivos. Los descansos en el uso de la píldora, la colocación tardía del preservativo, la confusión con respecto al método calendario o la persistencia en el hábito de métodos "folklóricos" y poco eficaces como coitus interruptus, son los principales motivos de esas fallas de planificación familiar. Celsam recuerda, en sus conclusiones, que la visita al ginecólogo debe realizarse una vez al año, y que en ella deben llevarse a cabo el papanicolau y la colposcopia, además del examen mamario. La mamografía, salvo indicación médica en contrario, se recomienda desde los 40 años.

AUTOFOTOGRAFÍA



POR MARTA DILLON

Por qué empecé a sacarme fotos a mí misma? No sé, fue una necesidad, tal vez la necesidad de dejar de ver tanto rockero chongo." O tal vez para quedarse con algo de eso que entrega cuando fotografía, principalmente, a estrellas del rock local, aunque también se cuelen en su repertorio escritores, actores, cineastas y otros periféricos del *show business.* A Nora Lezano le gusta fotografiar gente. Le gusta acercarse a la gente, llevarla a su estudio, dejar que su simpatía natural devele lentamente sus secretos (los de los otros, esos que harán la diferencia a la hora de retratar), pedirles que dibujen un perro (sí, un perro, se lo pide a todos), apuntar y disparar. Porque Nora empuña su cámara como un arma y bajo esa amenaza consigue dominar a cualquier fiera, consigue incluso lo que más desea y lo que más le cuesta (creer): que la quieran. Porque en definitiva de eso se trata todo, de hacerse querer, de abrirse un lugar entre quienes alguna vez admiró (los rockeros), de fijar su nombre entre los nombres que todos conocemos. Así empezó, colándose en los recitales, apuntando a sus presas, devolviendo después lo que ella había visto de cada uno. Y lo que ella ve es algo más que luz y sombra. Lo que ella ve no está a la vista (aunque se traduce) y eso es lo que devuelve cada vez que llega con los resultados después de alguna sesión de apunte y dispare. Ahora que ella misma es una estrella (en la inauguración de su muestra, *See me as I am*, hizo guardia un fotógrafo de *Caras* y hasta el diario *Crónica* habló de su talento), merece su propia devolución. Verse como se vería si fuera otra, pero sin ninguna producción, sin distracciones, bajo la luz desnuda de su flash y en cualquier estado (sí, cualquier estado). Al trabajo de fotografiarse a sí misma ella lo llama autocrítica. "No hay nada más autocrítico que una mujer que decidió dar vuelta su cámara y dispararse)."

Está llorando, está desnuda, está incluso casi al borde. Está enojada, medio dormida, intoxicada, enamorada,



Nora Lezano inauguró la semana pasada su muestra *See me as I am*, en la que se autorretrató en momentos ligeros y pesados. "Mi autoestima es un desastre", dice, rodeada de sus propias imágenes, y no hay por qué no creerle.



despechada. Sobre todo despechada. *See me as I am* (*Véanme como soy*), la muestra que inauguró la semana pasada, es un relato del fulgor y la caída, se podría decir. "¿Qué fulgor?", pregunta ella en cambio, cuya única intención confesa es mostrar(se) la desesperada intimidad de quien "vive en carne viva". Lo que está en las paredes es esa compulsión por disparar su pequeña camarita portátil (casi escondida en su palma) y largas noches de insomnio en las que recortó y pegó cientos de contactos, montando la historia de su vida y sus angustias. "Y no, no me siento expuesta. En todo caso lo que quería es que me vieran, ahora lo que me incomoda es que hablen, que la gente hable de mi vida. Eso ya corre por su cuenta, yo lo hice para mí." Entonces, que cualquiera entienda lo que quiera de frente a los blisters vacíos de somníferos, el desorden de su casa, su propio sexo expuesto junto al de su perra con el epígrafe del título de la muestra o un recorrido por la intimidad de su madre y su padre con el clima enrarecido de cualquier matrimonio después de veinte años. Dice que las palabras sobran frente a las imágenes, pero por alguna razón las palabras han sido fotografiadas y aportan su propia explicación. Y a ella misma le cuesta quedarse callada mientras acompaña el recorrido de la muestra, dice que fotografiarse fue una terapia, que verse llorando la ayuda a pensar después por qué lloraba, que lo que quería mostrar, sobre todo, es lo sola que estaba rodeada de miles de personas, malcriada por el mundo del rock, mareada de tanta gira nocturna. Por eso la caída. Por eso tocar fondo y aun desde el fondo, al borde la inconciencia, pedir a su amiga del alma que no deje de sacar fotos, que la registre mientras sufre y se recupera, mientras apunta al extremo del que, dice, volvió fortalecida.

"Cuando uno acepta menos de lo que merece, recibe menos de lo que acepta." Con esa máxima manuscrita, pegada en la portada, abre uno de los muchos cuadernos en los que escribe pocas cosas y monta muchas otras como collages de sus estados de ánimo. "Mi autoestima es un desastre", admite, aunque cueste creerlo. ¿Acaso no tiene su lugar privilegiado como prueba? ¿Acaso no sabe que es casi un signo de distinción ser fotografiada por ella, sobre todo si lo que se busca es compartir el cielo de las estrellas? Puede ser que lo sepa, sí, pero, insiste, lo que quiere es que la quieran, no que la reconozcan. En eso se escurren todos sus esfuerzos. ¿Su arma de seducción? "Creo que atraigo porque soy un personaje, soy un poco rara pero, bueno, hay que alegrarse de la diferencia." Pero los personajes, ya sabemos, son eso. Y aun cuando ella intenta quitarse los disfraces, herir su propia piel para saber (y mostrar) que por dentro corre sangre, todo parece colaborar para seguir montando el personaje. Por eso la compulsión por dispararse con su particular arma de puño, con ese gesto de furia que la deja acribillada por sí misma, enceguecida. "Conmigo no tengo reparo, cuando saco fotos siempre transpiro, aunque sean amigos. Conmigo no. No tengo vergüenza." Al contrario, la provocación es ir más allá de la vergüenza, para que la vean, para que la quieran. Incluso montó una página web, con la intención de "poder venderme. Bah, de vender mi trabajo". Pero la página no vende, la muestra, porque allí, como en un reality show desaforado, aparecen los retratos de su angustia, como si de su cámara se hubieran disparado clavos que la fijaron ahí, entregada y pidiendo tregua. Cada mes cambia el tema de la página y mucho más seguido lee los *mails* que le mandan a diario. "Pero es pesado para mí leer esas cosas, gente que dice que ver mis fotos le cambió la manera de mirar las cosas. Debería estar feliz, ya lo sé, pero no me considero digna." Ya sabemos, eso de su autoestima baja, aunque suficiente como para insistir en mostrarse. Así, como es.

Pablo Perret vive en La Cumbre, Córdoba, pero deambula muy seguido por Buenos Aires, donde da talleres de pan para niños y adultos, y enseña a construir hornos de barro. A lo largo del tiempo rastreó la historia del pan en el mundo, y también investigó sobre panes regionales argentinos.



ESCULTURAS D

POR VICTORIA LESCANO

Las extrañas fórmulas de pan de Pablo Perret empezaron a tomar forma hace quince años luego de que él, por entonces un estudiante de Ciencias de la Comunicación y técnico en electrónica, quedó prendado de un libro de historia y poesía sobre el pan que encontró en la biblioteca de sus padres. Experimentó con fórmulas propias y se las hizo probar a sus amigos. Luego, inventó una panadería nómade llamada Artepan (www.artepan.com.ar), que invita a hacer esculturas con pan. También da clases a pequeños grupos pagos y gratuitos y tampoco reniega del universo gourmandise: vestido con su uniforme de bombachas de campo, alpargatas, tshirt y foulard de estampas geométricas, esculpió panes de 30 kilogramos por encargo para banquetes del Gato Dumas, y a mediados de los noventa sus panes rellenos con humita fueron un éxito de ventas en algunas ediciones de la Feria del Sol.

Pero la búsqueda no se detiene en las recetas con jengibre, las pócimas para militantes de la macrobiótica y versiones orientales de panes cocidos al vapor, ni a agregados de semillas energizantes o versiones afrodisíacas que difunde en su *Libro del Pan* o en el Curso Práctico de Panadería. También incursionó en la construcción de hornos de barro –tiene seguidores tanto en el circuito deco de Palermo Viejo y Pilar como en instituciones de Luján que dan cobijo a chicos de la calle– y extiende ese elogio de los materiales primitivos a teorizar sobre casas de barro con pisos cilíndricos, panes colgados a modo de cuadros y dispositivos para recolectar agua de lluvia.

Su último invento es un horno móvil y un molino de piedra para la producción casera de harinas, herramientas nada desdeñables en tiempos de crisis y planea armar una panadería carromato que se desplace en tour por las distintas provincias.

"Crecí comiendo comida francesa –es de rigor mencionar que su madre es la alquimista y cocinera Peloncha Perret–, y aunque mi mamá tenía una escuela de cocina, yo no tenía interés en seguir sus pasos hasta que leí un texto de Ed Brown que hablaba de la esencia del pan", dice Perret, quien vive en La Cumbre, donde da clases en la Fundación Nautilius, y en Buenos Aires, una escuela naturista de Belgrano es la sede de sus seminarios sobre panes, debates sobre permacultura (sistemas de diseño de entornos sustentables sin aportes de tecnología) y también raros tópicos tales como "el arte de hachar versus la motosierra", porque el caballero considera al primero un arte marcial.

Usted hizo una investigación sobre los panes tradicionales argentinos y de las variaciones en distintas culturas.

–En la dieta de los argentinos hay muchos panes tradicionales españoles, y me propuse recuperar las raíces de los panes de las distintas regiones. En La Cumbre estamos experimentando un pan nuevo con las semillas del árbol de castaña y algo similar con la algarroba. En mis búsquedas rescaté el chipaco, un pan de la región árida de Santiago del Estero que se hace con grasa y harina blanca.

¿Y en Europa? También estuvo investigando por allí.

–Encontré cosas muy lindas de Europa, porque allí hay una tradición de muchos siglos, por ejemplo un pan de Normandía que es apaleado y tiene una textura muy suave, o la galleta vikinga que acompañó a los navegantes y que, como la galleta de campo, no se altera con el tiempo.

¿Qué es usted? ¿Un panadero?

–Nunca me sentí panadero, me cabe más la palabra maestro de pan, pero hago investigaciones que tal vez no interesen al panadero de cuadra. Aunque varios panaderos vinieron a mis clases, quienes más me enseñaron son los alumnos que trajeron recetas de sus abuelas alemanas y polacas.

¿La fórmula del pan primitivo experimentó variaciones?

–Los egipcios fueron los primeros que fermentaron la masa para cocerla en hornos. Las técnicas no variaron hasta principios del siglo XVII, cuando se empezó a usar cerveza y muchas fuentes indican que fue para responder a un pedido de Catalina de Médicis, quien deseaba un sabor más dulce para el pan. Durante miles de años el sabor del pan fue otro, agua y harina se unían por fermentación espontánea. En Europa existen masas madre de cuatrocientos años de continuidad, que transmiten el mensaje de las versiones anteriores y contagian su intención. En California hace algunos años probé el pan de un monasterio budista que conserva una masa de más de catorce años.

¿Cómo define su sello gastronómico?

–No hago laboratorio de cocina, mi fórmula básica tiene que ver con la forma de trabajar, parto del agua y no de la harina, a pesar de lo que dicen mucho libros. Prefiero las harinas integrales, la miel, todo lo que está más cerca de su estado natural. Me importa que no participen máquinas ni procesos industriales, porque en la panadería actual hay mucho de utilería, se trabaja mucho para la imagen y tener un producto rentable sacrificando la calidad de los productos y la manufactura; abundan los químicos y aromatizantes para que el olor que emana del lugar te llame la atención desde la vereda. Adhiero a grupos que se dedican a rescatar alimentaciones regionales, todo lo vinculado a la alimentación de los nativos antes de la llegada de los españoles, como los derivados del maíz, el zapallo, la humita, o raras plantas como la kinua y la kiwicha. Son

Pablo Perret vive en La Cumbre, Córdoba, pero deambula muy seguido por Buenos Aires, donde da talleres de pan para niños y adultos, y enseña a construir hornos de barro. A lo largo del tiempo rastreó la historia del pan en el mundo, y también investigó sobre panes regionales argentinos.





MALALA FONTAN

ESCULTURASDEPAN

POR VICTORIA LESCANO

Las extrañas fórmulas de pan de Pablo Perret empezaron a tomar forma hace quince años luego de que él, por entonces un estudiante de Ciencias de la Comunicación y técnico en electrónica, quedó prendado de un libro de historia y poesía sobre el pan que encontró en la biblioteca de sus padres. Experimentó con fórmulas propias y se las hizo probar a sus amigos. Luego, inventó una panadería nómade llamada Artepan (www.artepan.com.ar), que invita a hacer esculturas con pan. También da clases a pequeños grupos pagos y gratuitos y tampoco reniega del universo gourmandise: vestido con su uniforme de bombachas de campo, alpargatas, tshirt y foulard de estampas geométricas, esculpió panes de 30 kilogramos por encargo para banquetes del Gato Dumas, y a mediados de los noventa sus panes rellenos con humita fueron un éxito de ventas en algunas ediciones de la Feria del Sol.

Pero la búsqueda no se detiene en las recetas con jengibre, las pócimas para militantes de la macrobiótica y versiones orientales de panes cocidos al vapor, ni a agregados de semillas energizantes o versiones afrodisíacas que difunde en su *Libro del Pan* o en el Curso Práctico de Panadería. También incursionó en la construcción de hornos de barro –tiene seguidores tanto en el circuito deco de Palermo Viejo y Pilar como en instituciones de Luján que dan cobijo a chicos de la calle– y extiende ese elogio de los materiales primitivos a teorizar sobre casas de barro con pisos cilíndricos, panes colgados a modo de cuadros y dispositivos para recolectar agua de lluvia.

Su último invento es un horno móvil y un molino de piedra para la producción casera de harinas, herramientas nada desdeñables en tiempos de crisis y planea armar una panadería carromato que se desplace en tour por las distintas provincias.

"Crecí comiendo comida francesa –es de rigor mencionar que su madre es la alquimista y cocinera Peloncha Perret–, y aunque mi mamá tenía una escuela de cocina, yo no tenía interés en seguir sus pasos hasta que leí un texto de Ed Brown que hablaba de la esencia del pan", dice Perret, quien vive en La Cumbre, donde da clases en la Fundación Nautilius, y en Buenos Aires, una escuela naturista de Belgrano es la sede de sus seminarios sobre panes, debates sobre permacultura (sistemas de diseño de entornos sustentables sin aportes de tecnología) y también raros tópicos tales como "el arte de hachar versus la motosierra", porque el caballero considera al primero un arte marcial.

Usted hizo una investigación sobre los panes tradicionales argentinos y de las variaciones en distintas culturas.

–En la dieta de los argentinos hay muchos panes tradicionales españoles, y me propuse recuperar las raíces de los panes de las distintas regiones. En La Cumbre estamos experimentando un pan nuevo con las semillas del árbol de castaña y algo similar con la algarroba. En mis búsquedas rescaté el chipaco, un pan de la región árida de Santiago del Estero que se hace con grasa y harina blanca.

¿Y en Europa? También estuvo investigando por allí.

–Encontré cosas muy lindas de Europa, porque allí hay una tradición de muchos siglos, por ejemplo un pan de Normandía que es apaleado y tiene una textura muy suave, o la galleta vikinga que acompañó a los navegantes y que, como la galleta de campo, no se altera con el tiempo.

¿Qué es usted? ¿Un panadero?

–Nunca me sentí panadero, me cabe más la palabra maestro de pan, pero hago investigaciones que tal vez no interesen al panadero de cuadra. Aunque varios panaderos vinieron a mis clases, quienes más me enseñaron son los alumnos que trajeron recetas de sus abuelas alemanas y polacas.

¿La fórmula del pan primitivo experimentó variaciones?

–Los egipcios fueron los primeros que fermentaron la masa para cocerla en hornos. Las técnicas no variaron hasta principios del siglo XVII, cuando se empezó a usar cerveza y muchas fuentes indican que fue para responder a un pedido de Catalina de Médicis, quien deseaba un sabor más dulce para el pan. Durante miles de años el sabor del pan fue otro, agua y harina se unían por fermentación espontánea. En Europa existen masas madre de cuatrocientos años de continuidad, que transmiten el mensaje de las versiones anteriores y contagian su intención. En California hace algunos años probé el pan de un monasterio budista que conserva una masa de más de catorce años.

¿Cómo define su sello gastronómico?

–No hago laboratorio de cocina, mi fórmula básica tiene que ver con la forma de trabajar, parto del agua y no de la harina, a pesar de lo que dicen mucho libros. Prefiero las harinas integrales, la miel, todo lo que está más cerca de su estado natural. Me importa que no participen máquinas ni procesos industriales, porque en la panadería actual hay mucho de utilería, se trabaja mucho para la imagen y tener un producto rentable sacrificando la calidad de los productos y la manufactura; abundan los químicos y aromatizantes para que el olor que emana del lugar te llame la atención desde la vereda. Adhiero a grupos que se dedican a rescatar alimentaciones regionales, todo lo vinculado a la alimentación de los nativos antes de la llegada de los españoles, como los derivados del maíz, el zapallo, la humita, o raras plantas como la kinua y la kiwicha. Son plantas que tuvieron mucho valor entre los indios, quienes las veneraban al punto que los españoles llegaron a cortar las manos a quienes las cultivaban. Hace algunos años que la kiwicha se usa para alimentar a los astronautas, acá se consigue en los mercados chinos de la calle Arribeños y se lo puede comer como pochoclo en miniatura, en galletas y sopas.

¿Cuál es el clima de sus happenings de pan?

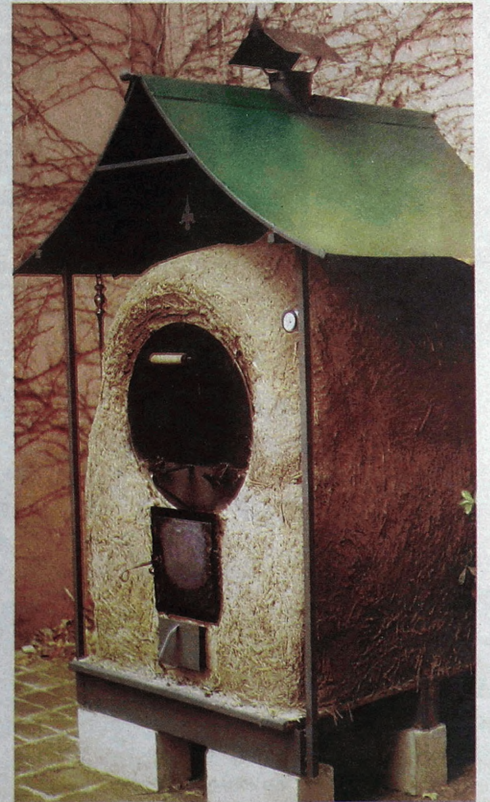
–En las clases de modelados trabajamos formas de pan y surgen panes abstractos y bellos. La gente imprime su voluntad, algunos hacen la Diosa de las Aguas, un icono de la cultura celta, los niños prefieren los caracoles y las caritas, los grandes, las baguettes o los panes redondos. A veces vienen pintores y escultores, pero en el último tiempo ya no está tan librado al juego. Cada vez es más la gente que viene en busca de técnicas para hacer su propio pan y listo. Cuando empecé tenía grupos que venían a cocinarse sus propios panes para toda la semana y creo que hoy ese concepto está muy vigente.

¿Cómo resume el método de construcción de sus hornos de barro?

–Empecé haciendo el primer horno en Martínez y sin datos muy precisos. Fui descubriendo cómo se construyen las bóvedas, las panzas en forma de iglú de los árabes. Al encenderlo el fuego era muy intenso y hacía una danza maravillosa pero tenía el inconveniente de perder calor ante grandes cantidades; encontré los planos de un modelo que combina la tecnología de uno de gas con uno de barro, cuyas instrucciones doy en mi página. En realidad, mi familia tiene una tradición en los inventos vinculados con el fuego, mi bisabuelo vivió en Francia y durante los años '40 ante la escasez de energía inventó una cocina con bolitas de papel húmedo con la que fundó una fábrica muy exitosa, tengo algunos dibujos y tal vez vuelva a desarrollarla. Ahora estoy dedicado a un molino para pequeñas panaderías que considero un elemento de rigor para microemprendimientos.

¿En qué consiste el kit de supervivencia para los panaderos amateurs?

–Es fundamental que tengan una mesa cómoda y un horno, podés empezar a moler el trigo que comprás a pocos centavos, si sos más loca, cultivar trigo en un pedazo de campo y tener todo el proceso en tus manos. La gente no sólo se sorprende de hacer su propia comida, muchos de mis alumnos que empezaron con los hornos como lugar de encuentro y festejo con sus amigos, ya armaron decenas de panaderías. Les digo que los sabores responden a recrear un clima, hay panes tostados, dulces y perfumados con anís, kummel o sabores picantes, pero también y por pura estética se pueden hacer panes con pétalos de rosa para una enamorada.




MALALA FONTAN

DEPAN

plantas que tuvieron mucho valor entre los indios, quienes las veneraban al punto que los españoles llegaron a cortar las manos a quienes las cultivaban. Hace algunos años que la kiwicha se usa para alimentar a los astronautas, acá se consigue en los mercados chinos de la calle Arribeños y se lo puede comer como pochoclo en miniatura, en galletas y sopas.

¿Cuál es el clima de sus happenings de pan?

–En las clases de modelados trabajamos formas de pan y surgen panes abstractos y bellos. La gente imprime su voluntad, algunos hacen la Diosa de las Aguas, un icono de la cultura celta, los niños prefieren los caracoles y las caritas, los grandes, las baguettes o los panes redondos. A veces vienen pintores y escultores, pero en el último tiempo ya no está tan librado al juego. Cada vez es más la gente que viene en busca de técnicas para hacer su propio pan y listo. Cuando empecé tenía grupos que venían a cocinarse sus propios panes para toda la semana y creo que hoy ese concepto está muy vigente.

¿Cómo resume el método de construcción de sus hornos de barro?

–Empecé haciendo el primer horno en Martínez y sin datos muy precisos. Fui descubriendo cómo se construyen las bóvedas, las panzas en forma de iglú de los árabes. Al encenderlo el fuego era muy intenso y hacía una danza maravillosa pero tenía el inconveniente de perder calor ante grandes cantidades; encontré los planos de un modelo que combina la tecnología de uno de gas con uno de barro, cuyas instrucciones doy en mi página. En realidad, mi familia tiene una tradición en los inventos vinculados con el fuego, mi bisabuelo vivió en Francia y durante los años '40 ante la escasez de energía inventó una cocina con bolitas de papel húmedo con la que fundó una fábrica muy exitosa, tengo algunos dibujos y tal vez vuelva a desarrollarla. Ahora estoy dedicado a un molino para pequeñas panaderías que considero un elemento de rigor para microemprendimientos.

¿En qué consiste el kit de supervivencia para los panaderos amateurs?

–Es fundamental que tengan una mesa cómoda y un horno, podés empezar a moler el trigo que comprás a pocos centavos, si sos más loca, cultivar trigo en un pedazo de campo y tener todo el proceso en tus manos. La gente no sólo se sorprende de hacer su propia comida, muchos de mis alumnos que empezaron con los hornos como lugar de encuentro y festejo con sus amigos, ya armaron decenas de panaderías. Les digo que los sabores responden a recrear un clima, hay panes tostados, dulces y perfumados con anís, kummel o sabores picantes, pero también y por pura estética se pueden hacer panes con pétalos de rosa para una enamorada.





Carmelo

La cadena de hoteles Four Seasons abrió en Carmelo, Uruguay, un resort de lujo compuesto por 20 bungalows y 24 suites de dos plantas, con superficies de más de 90 metros cuadrados. Cancha de golf, un spa gigantesco con un amplio menú de tratamientos energizantes y relajantes, y un casino completan la oferta.



Banderita

Sigue durante todos los viernes, sábados y domingos de mayo, en el Centro Cultural Recoleta, el espectáculo de danza de la bailarina y coreógrafa Andrea Servera, "Planicie banderita". Esta obra es presentada como "un melodrama bailado". A las 19, en la Sala Contemporánea.



Hijas de

Daniela y Carla Castelo siguen adelante en Radio Del Plata con su programa "Hijas de", de 0 a 2. Política, humor y sexo son los soportes, entre los cuales se cuelan comentarios sobre cine, historietas, deportes y leyendas urbanas, entre otras cosas.



Eckell

El gobierno porteño y la Secretaría de Cultura ídem auspician la muestra de la artista plástica Ana Eckell. Se llama "La voz en el agua". Inaugura el 8 de mayo a las 19, en la Sala Cronopios del Centro Cultural Recoleta.



Ultra

Objetos de diseño para uso cotidiano. Colores cercanos al mundo pop y materiales como metal, resina o plástico. Se pueden consultar sus novedades en el sitio www.ultraobjetos.com.ar, o fisgonearlos el próximo 12 de mayo en Urania, Cochabamba 360.



La voz humana

Los domingos a las 20.30, en La Carbonera (Balcarce 998), se presenta la célebre pieza *La Voz Humana*, de Jean Cocteau, con Ruth Dobel, Tobías Pratt y Ana Riveros, con dirección de Dora Milea.

Streisand

El canal MGM (Metro Goldwyn Mayer) ha preparado para mayo un homenaje a Barbra Streisand. El 19 se podrá ver el especial realizado por el AFI (American Film Institute) llamado "premio Afi a la trayectoria), en el que gente como Jack Nicholson, Sidney Pollak, Clint Eastwood, Angelica Huston, Elizabeth Taylor, Dustin Hoffman y hasta Bill Clinton rinden tributo a la mujer de nariz y talento inolvidables.

Akiabara

La marca presentó su colección invierno 02, con sus jeans estrella. La modelo Mariela Beguiriztain y las fotos de Rocca-Cherniavsky acompañan la colección en la que no faltan indicios grunge y toques artesanales.





Climaterio

Los laboratorios Sidus presentaron su producto Yamcon, que ofrece la eficacia de la terapia estrogénica, sin sus riesgos. Se trata de una crema que debe aplicarse una vez al día, elaborada a base de extractos de plantas, recomendada para la perimenopausia y la menopausia establecida, y que no presenta efectos adversos. Disminuye los sofocos en más de un 50 por ciento. Por supuesto, debe ser recetada por un médico.

Acondicionar

Pantene Pro-V lanzó su última novedad, el acondicionador Pantene Cuidado Total, formulado para combatir juntos los males del pelo: la debilidad, la opacidad, la sequedad, las puntas abiertas y la falta de cuerpo. Viene dotado de vitaminas que liberá y dejan al pelo hecho un primor.



OBSERVANDO-NOS

Diana Quattrocchi-Woisson es una historiadora argentina que ha creado el Observatorio de la Argentina Contemporánea, en París. Inaugurado en octubre, ese foro es, desde el 20 de diciembre, un centro de reflexiones y de debates cada vez más escuchados.

POR SANDRA RUSSO

Fue en el recién nacido Observatorio de la Argentina Contemporánea de París que Alain Touraine dijo aquello de que "la Argentina no existe". Según la creadora y directora de ese Observatorio, Diana Quattrocchi-Woisson, se trató de "una humorada, una provocación", y lo dice ella que gestó ese emprendimiento con el propósito, precisamente, de hacer visibles los enigmas argentinos, de bucear intelectualmente en ellos, y de colaborar desde su lugar de doctora en historia para que la Argentina ocupe un lugar de mayor exposición y mayor prioridad en Francia. Cuenta Quattrocchi-Woisson que, cuando a principios de octubre pasado se estaba por celebrar la primera serie de debates y conferencias en el Observatorio, le llegó una invitación para escuchar hablar el mismo día y a la misma hora al presidente venezolano Hugo Chávez en el Auditorio de La Sorbona. "Pensé: qué mala suerte tiene la Argentina, hasta el día en que lanzamos este Observatorio aparece algo más importante, más fascinante, porque hasta a mí me daban ganas de ir a escuchar a Chávez". Aquel 10 de octubre, de todos modos, fueron más de doscientas personas a escuchar a los expositores sobre la Argentina, y lo mismo sucedió en las dos sesiones siguientes, pero nadie imaginaba lo que habría de pasar antes de la siguiente reunión mensual, prevista para el 9 de enero y dedicada a "derechos humanos y ciudadanía". Los sucesos de diciembre y los cacerolazos pusieron los focos parisinos sobre el Observatorio y, a través suyo, sobre la Argentina.

La historia personal de Quattrocchi-Woisson se inscribe trágicamente en la historia reciente argentina. Un día de 1979 salió de la cárcel de Villa Devoto directamente hacia Ezeiza, y recaló en Biarritz, Francia. Había intercedido por ella la filial francesa de Amnistía Internacional: estaba detenida desde 1975, cuando, siendo docente, participó en apoyo a una huelga obrera en Villa Constitución. Hizo toda su carrera como historiadora en la Universidad de París VII y actualmente es investigadora del Centro Nacional de Investigaciones Científicas de Francia (CNRS). "Creo que estudié historia porque necesitaba entender", dice.

Con su proyecto de doctorado, Quattrocchi-Woisson ganó un contrato que la trajo tres años de regreso al país, del '86 al '89. El resultado fue una tesis publicada primero en francés y luego en castellano (Emecé), con el título "Los males de la memoria. Historia y política en la Argentina". "La tesis era sobre la intolerancia historiográfica argentina. Me parecía que los años de plomo no podían haber empezado cuando empezaron, que había que rastrear raíces de otro tipo en nuestra vida social y cultural."

El Observatorio de la Argentina Contemporánea (se pueden consultar sus actividades en el sitio www.argentina-obs.org), cuya corta vida late en las instalaciones de La Maison de l'Amerique Latine, funciona como un centro de debate y reflexión ante un vacío advertido por su directora: "En Francia, la Argentina no era un país interesante dentro de América latina. Interesan México y Perú, por ejemplo, por sus grandes civilizaciones indígenas, o países como Brasil, cuyo Banco Nacional financia una cátedra en la Ecole de Hautes Etudes en Sciences Sociales. La situación de la Argentina era de mucha debilidad, pese a la enorme diáspora argentina y al éxito de muchos de sus integrantes. Entonces, en principio, el objetivo del Observatorio era volver visible este país lleno de enigmas y paradojas", dice la historiadora.

El 9 de enero, tras los sucesos de diciembre y las imágenes que habían dado la vuelta al mundo mostrando miles y miles de ciudadanos tirando abajo dos gobiernos bajo el sonar de sus cacerolas, Quattrocchi-Woisson debió salir al ruedo e interpretar los hechos argentinos al calor mismo de los acontecimientos, a pesar de la distancia, "siguiendo todo con lupa y con una cuenta telefónica increíble. Escribí escuchando las cacerolas por teléfono".

–¿Cree usted que en este momento, en la Argentina, algo muere y algo está por nacer?

–Cuando en mi trabajo "Los diez días que conmovieron a la Argentina" digo que hay un ciclo histórico que se terminó, lo digo en términos de la historia larga. El siglo veinte argentino estuvo marcado a sangre y fuego por dos polaridades. Una, la polaridad democracia-autoritarismo, es decir la imposibilidad de digerir el sufragio universal, lo obstaculizada que fue su aplicación. La otra polaridad, en los períodos democráticos, fue la de radicalismo-peronismo. Siempre que el pueblo pudo elegir eligió a alguien de esos dos grandes partidos, que nacieron, los dos, como partidos integradores. El radicalismo integró a la inmigración a través del sufragio. Desde la revolución de 1890 hasta 1916 se tardó en constituir ese primer partido argentino moderno. Y el peronismo, cuyas raíces habría que rastrear en la Década Infame, integró a la clase obrera. Y esos dos partidos integradores son los que hoy son responsables de la mayor exclusión de la historia argentina contemporánea. Esa polaridad es la que hoy se agotó. Es ahí donde creo que se cierra un ciclo político y existe la posibilidad del surgimiento de una nueva fuerza política, que será de un nuevo tipo o no será, que será popular o no será. Puede no ser también. Pero creo que el sentido común de este país hoy se ha vuelto latinoamericanista, antiimperialista, y extremadamente democrático. Eso es nuevo. El estado deliberativo es impresionante, y eso da cierta esperanza. En las crisis colectivas siempre hay una oportunidad.



VERONIKA JOHANSSON Y MICHAEL KRAFT EN *"MADRE E HIJO"*, 1907.

CLARA BELLAR Y MATHIAS MEGARD EN *"CITA A LAS 19"*.

DE PRIMERA NECESIDAD

POR MARIA MORENO

La suerte, un tema clave en las películas de Eric Rohmer, hace que estén en cartel *La dama y el duque* y *Tres romances de París*, y es recomendable verlas como antídoto en un Buenos Aires donde las páginas de los diarios anuncian una caída colectiva que parece corresponder al concepto existencialista de *destino*. *La dama y el duque* está basada en el testimonio de Grace Elliot, una inglesa amante del duque de Orleans, monárquica en una tierra y un tiempo que no le había solicitado una definición –la París de la Revolución Francesa– y que dejó un diario donde alterna recuerdos privados, dilemas morales y riesgos donde sedimentan, no siempre en correlato, elecciones políticas y amorosas. *Tres romances en París* es una guía turística por añadidura y la demostración de cómo las relaciones amorosas pueden convertirse en una brújula rota. Con un consenso inusitado, los críticos no se han privado de contar los argumentos de los tres episodios, incluyendo el final, como si estas historias de desencuentros sin tragedia no ameritaran mantener el suspenso que el autor logró imponerles.



LUCY RUSSELL COMO GRACE ELLIOT.

LA SUERTE ESTA ECHADA

Desde *Bajo el signo de Leo*, en donde un músico deviene *clochard* hasta que recibe una herencia considerable e inesperada, hasta *El rayo verde*, donde el amor se encuentra cuando se deja de esperarlo, pasando por *La dama y el duque*, que muestra la cabeza guillotinada del girondino y no la de la monárquica, en las películas de Rohmer siempre parece estar presente la suerte. El esfuerzo invertido para alcanzar el objeto de deseo es inútil, ya sea como en el mediometraje *Los bancos de París*, donde los amantes nunca de común acuerdo parecen dirigirse al fin de dormir juntos –ella retacea, juega, menta constantemente al marido–, como en *El rayo verde*, donde una oficinista de vacaciones intenta ceder al inefable mandato social de *engancharse a alguno* y lo logra sólo cuando olvida su expectativa y ve acompañada el rayo verde –un efecto visual del ocaso en el mar–, la intención es lo de menos, lo que cuenta es un golpe de azar, la aventura que queda a la vuelta de la esquina. No hay destino –buena nueva que no logra instaurar ni el diván psicoanalítico ni la revolución– hay Loto o entrada por el foro de un personaje con el que no se contaba. Es por eso que Rohmer privilegia en sus comedias de equívocos los encuentros en la calle, la irrupción de aquel o aquella que no nos fueron presentados, como si París fuera un billete de lotería. El director, década tras década, sigue insistiendo con gente que se persigue en exteriores, sin razón, sin causa que no sea el paso de una belleza de ocasión que por otra parte no suele ser muy diferente de *lo que se tiene en casa*. La Aricie de *Cita a las 19*, uno de los capítulos de *Tres romances en París*, no es más bella que su rival Esther, a quien Horace engaña con la primera. La turista y la editora que interrumpen el trabajo del pintor en *Madre e hijo* son *dos bellezas*, sólo que una se ofrece como destino y la otra como posibilidad a capturar.

Jean Améry, cuyo seudónimo es Hans Mayer, escritor de origen belga, ha escrito dos libros (*Revuelta y resignación, acerca de envejecer* y *Levantar la mano sobre uno mismo*) en donde realiza una denuncia de la vejez y una reivindicación de la muerte en palabras que luego avaló con su suicidio en 1977. Existencialista sin nueva cosmética, discutió el imperativo de que la vida fuera sagrada, mostró la miserabilidad del envejecimiento cultural y de la percepción del cuerpo como sede de merma y sufrimiento en detrimento del deseo y la vitalidad, para rescatar la decisión de ponerles fin. Esa pretendida visión objetiva de los últimos años de la vida humana, en su aparente descarnadura destinada a mostrar lo que nadie quiere ver antes de que le llegue su turno, tiene una caída, puesto que no cuestiona los supuestos del mundo respecto del cual



AURORE RAUSCHER Y SERGE RENKO EN *"LOS BANCOS DE PARIS"*

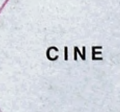
Tres romances en París y *La dama y el duque* –películas todavía en cartel, pero hay que apurarse– muestran que el realizador Eric Rohmer, a pesar de que en los últimos tiempos todo el mundo ha insistido en recordarle que tiene más de 80 años, será viejo, pero en cambio es nuevo.

se atrasa sino que los confirma del lado de la exclusión. Por otra parte adhiere en sus postulados a la religión de la causa-efecto: el suicida tendría sus razones, la vejez es atroz *porque*... Es ahí donde el viejo Rohmer podría darle a Améry una lección de no conformismo.

POR SER NUEVO, AUN MAÑANA

La palabra "nouvelle vague" parece haber sido en Agnes Varda, como en su compañero Rohmer, una expresión que la nombra más que su nombre y apellido. Los psicoanalistas lacanianos hablarían de significante. Ellos, los de la nueva ola, saben que lo nuevo es lo contrario a formar parte de la última moda: es, en cambio, usar los medios de mañana para permanecer idénticos a sí mismos, no como repetición de lo ya experimentado sino como posibilidad de realizar movimientos dentro de una constante. Agnes Varda, a los setenta años, tomó una cámara digital y se adentró en un movimiento real: recorrer Francia para filmar *Les glaneurs y la glaneuse*. Es decir a aquellos que, una vez finalizada la primera recolección –la legítima, la inscripta en el mercado bajo el patronazgo del terrateniente–, recogen aquellos frutos y verduras que –pasados en su madurez aunque no podridos– son capaces de recuperar su función original de alimentar y fortalecer. Varda registra el relato de grandes gourmets de la basura, cartoneros vegetales que, al revés de los buenos burgueses, jamás comen, paradójicamente, *comida basura*, puesto que saben separar lo aprovechable del desecho, neutralizar la labor del pesticida, aderezar y cocer en su punto preciso. Un hombre vive de los desperdicios de un pueblo sin ser su alcalde. Su autoridad moral le permite recorrerlo a grandes zancadas –¿acaso no los tiene a todos literalmente trabajando para él?– mientras cuenta a cámara unas *razones* en las que resalta una mezcla de ecoanarquismo y *vendetta* personal. Otro hombre, más misterioso y a quien Varda declara haber espiado durante largas jornadas hasta poder abordarlo, come *in situ*, seleccionando entre las hojas marchitas –no todas– y la fruta demasiado jugosa y demasiado blanda que rodea el mercado a la hora de cierre. Por la noche da clase a inmigrantes más pobres, los *desechos sociales* de París, a quienes enseña, contando con su complicidad irónica, precisamente el significado de la palabra "desecho". Un grupo de desocupados, que viven en una casa rodante en medio del campo, come de una paellera un manjar que incluye tal cantidad de elementos como para sobrepasar, de ser incluido en el menú de un restaurante de tres tenedores, los 100 dólares de precio per cápita. Por asociación, Varda pasa de filmar a los recolectores de segunda a toda clase de recicladores: artistas, comerciantes del mercado de pulgas, representantes de cualquier oficio capaces de poner la imaginación al servicio de intervenir en el ser de una cosa, cambiando su función y su forma. Contra la tramposa objetividad de Améry para justificar su poner fin a la vejez mediante la muerte, Varda se exhibe con humor como un desecho más de los que se aprovechan y reactualizan en *Les glaneurs y la glaneuse*. Mediante un primer plano convierte su mano cubierta de pecas, de arrugas y protuberancias en un inexistente tubérculo, exhibe los ensanchados canales que dividen sus cabellos y propone que las manchas de humedad en el techo de su casa son piezas de arte sin autor. Por supuesto, nombra al pasar a la muerte, pero no se detiene a filosofar sobre ella porque "mientras tanto" debe ir hacia el próximo pueblo a realizar tareas bien materiales que le permitan continuar con la filmación. Tanto Varda como Rohmer desplazan cualquier sospecha de envejecimiento cultural, puesto que precisamente rechazan la cultura de su época –el mercado menos como intercambio exitoso que como exceso y exclusión–, aunque ninguno de los dos se niega a utilizar de ésta los elementos técnicos que, a la manera de prótesis, les permitan sustituir los costosos desplazamientos de equipo, el despilfarro de medios, la gran bravata física que atrapa a los directores jóvenes. Ninguno trata de disimular o encubrir la tecnología digital: el desafío es mantener la ilusión del espectador más allá del supuesto desmentido que implica lo explícito del elemento técnico. En *Les glaneurs y la glaneuse*, la pequeña cámara de Varda está constantemente en escena. En *La dama y el duque* es ostensible la digitalización del Sena, los fondos de cuadros pintados, más verdaderos precisamente porque no disimulan su factura pictórica y por eso, al igual que las obras de Sade, de apariencia erótica, son más ilustrativos de la Revolución Francesa que cualquier libro de historia. Mil metros cuadrados tapizados de verdes contra los que ha movido a sus actores, para luego insertarlos contra paisajes pintados, le han bastado a Rohmer para realizar *La dama y el duque* que, de otro modo, habría costado cuatro veces más. Para recoger las imágenes de la ciudad que acompañan las historias de *Tres romances en París*, Rohmer establece su conocida ética de no intervención: no sólo no estetiza, insistiendo en mostrar lugares en obra, parques descuidados –incluso llega a defender a través del discurso del pintor, en el episodio titulado *Madre e hijo*, de *Tres romances en París*, el gris sucio de las paredes de la ciudad–, un cementerio en abandono, sino que no "vandaliza" filmando los espacios sin expulsar a sus habitantes naturales. Contra un cine que intenta salpicar las butacas con la sangre de la víctima o que pretende elevar el recurso técnico a nueva realidad, utiliza la clásica idea de *representación*.

Con insistencia grosera, la crítica ha insistido sobre la edad de Rohmer como si asistiera a indudables obras póstumas de un cadáver cultural que todavía es capaz de traerse lo suyo: es el género de tontería que es castigada sin oposiciones agraviantes ni denuncias estrepitosas, simplemente con *el paso del tiempo*. Rohmer no puede envejecer porque sus postulados han sido siempre clásicos. No es reaccionario puesto que su ambigüedad es demasiado evidente. En *La dama y el duque*, el hecho de elegir narrar un período de la Revolución Francesa desde el punto de vista de una monárquica no implica una toma de partido conservadora sino por aquello que se juega de la subjetividad en la política y de las éticas personales por encima de los imperativos de la historia. No en vano utiliza un género privado como el diario íntimo y la esquela secreta aparece una y otra vez en escena. La sutil y económica secuencia de la ejecución del rey, narrada por una criada que enfoca su catalejo sobre París, desde la ciudad de Medoum, indica con precisión pedagógica el relevo en la narración de la historia que implicó la revolución. Robespierre no aparece con la máscara del jacobino sangriento sino con la del burócrata apurado por resolver asuntos más urgentes que reabrir un juicio sobre una aristócrata inglesa que conspira desde su *secrétaire* (aunque es cierto que la burocracia, como bien probaron los nazis, es esencial al asesinato). Sería hacer gala de una interpretación demasiado literal decir que *Tres romances en París* destila una imagen pesimista del amor. Que los tres episodios dividan a los pares para devolverlos a su soledad implica menos dejarlos solos con una nostalgia que volver a ponerlos en disponibilidad hasta un nuevo golpe de dados. Es por eso que las obras de Rohmer –de creer que el cine influye sobre la vida– constituyen una sofisticada forma de autoayuda, aunque una no haya logrado ver ni sola ni acompañada el rayo verde.



la pantalla CHINA

Peggy Chiao es taiwanesa, se educo en Estados Unidos y regreso a Taipei como critica de cine. Ha sido jurado en el reciente Festival de Cine Independiente de Buenos Aires. Es una de las mayores expertas mundiales en cine asiatico.

POR SOLEDAD VALLEJOS

"Una máquina de traducción cultural." Así se define la señora taiwanesa de inglés perfecto y sonrisa amable que supo ser jurado del último Festival de Cine Independiente de Buenos Aires. En esos días, entre la sorpresa inicial por descubrir algo tan inesperado ("Debo disculparme por mi ignorancia sobre el país, la única impresión que uno tiene es a través de la cultura masiva: Maradona, Gardel...") y el deleite renovado de los encuentros (culturales, personales) que significa cada festival, Peggy Chiao fue descubriendo que algo ocurría, que algo estaba "pasando en la lectura de lo que está ocurriendo en la Argentina". Eso, decía, se iría con ella, tal vez serviría para un artículo a publicar en Taipei. Pero otra parte, otro aspecto de esos encuentros que ella señalaba, probablemente haya quedado tras su visita. Por algo fue convocada para juzgar las películas de la competencia oficial: de infancia taiwanesa y educación superior norteamericana, Peggy no sólo es una de las grandes artífices de la apertura occidental hacia la cinematografía asiática. "Trabajé como crítica de cine, tengo experiencia con marketing y publicidad para films, conozco a varios organizadores de festivales y he organizado otros yo misma, gradualmente fui construyendo relaciones con compañías de producción y distribución". Todo eso en 49 años. Esos casi 30 años de carrera en la industria muestran una versatilidad asombrosa y poca gente en el mundo tiene experiencia en áreas tan diversas y críticas de un mismo campo. Digamos que cuando habla de cine, del papel del cine como producto cultural y de su relación con los cambios sociales, Peggy tiene idea de lo que dice. Y que, afortunadamente, dice bastante.

HAGAN OLAS

Con poco más de 20 años, Peggy decidió cambiar la Universidad Nacional de Chengchi por una en Estados Unidos para continuar sus estudios de periodismo, pero, tras un semestre, se aburrió. Se abocó al cine, comenzó el doctorado, pero antes de graduarse recibió un llamado que cambiaría su vida: la requerían para un trabajo en Taiwan. Regresó para internarse en el mundo de los medios en 1983; casualmente, el cine local comenzaba a sufrir cambios importantes y ella volvía en el momento preciso. A falta de una, las críticas de Peggy eran publicadas en dos diarios, lo que se tradujo en dos llamados imposibles de escuchar: lo que pretendía en *Cinema Plaza* y *Todos somos críticos* no era exponer sus ideas y nada más, sino abrir el campo a los críticos de la "nueva ola". Los debates no tardaron en llegar; las opiniones de Peggy podían ser incendiarias, provocadoras, al punto de despertar algunas antipatías severas: "Es demasiado subjetiva y emocional, demasiado áspera y desinteresada sobre el destino de los demás, demasiado desubicada y extranjerizante en sus preferencias, y demasiado teórica y alejada de la realidad de la gente", contraatacó otro crítico... sin poder discutir, evidentemente, en el mismo campo que ella. Tan teórica y alejada de la realidad se demostró Peggy que, mientras ungrupo de analistas y realizadores sólo podían preocuparse por cuidar una estética clásica y algo exótica, ella percibió algo más: que en esa manifestación se discutía el poder, que estaba surgiendo una nueva corriente. Y estaba en sus planes quedarse cerca.

–¿Podría explicar las diferencias entre las generaciones de directores chinos, y cómo surgen?

–Yo comenzaría por hablar de la 5ª generación, formada por directores revolucionarios en términos de forma y temáticas. Ellos se rebelan contra los directores de la 4ª generación, que eran socialistas, comunistas, estaban muy influenciados por el cine ruso y hacían un cine didáctico, muy de propaganda. Los directores de la 5ª generación, entonces, tratan de dar un nuevo enfoque: quieren retornar al sentido cinematográfico, no tanto propagandístico del cine. Por otra parte, los directores de la 6ª generación, que se encuentra produciendo ahora, se graduaron alrededor de 1989, cuando sucedió el episodio de la Plaza de Tianamen, y ellos no vieron que los realizadores ya establecidos tocaran estos temas, los cambios que esto implicó; denunciaron que su temática estaba alienada de la sociedad. Es que se trataba de un cine con temas muy poco naturales, muy artificiales, como gangsters y prostitutas de los años 30. No eran cosas íntimamente relacionadas con el momento. Entonces sobrevino un cambio generacional muy fuerte. Por supuesto que la gente estaba confundida, no sabe cómo convivir con estos dos focos. Porque hay dos tipos diferentes de mentalidad: por un lado, una generación que intenta estar en sintonía con la industria y el gobierno, la 5ª, y, por el otro, una que se ancla en lo under, en el suburbio, porque el gobierno mantiene una estricta censura y no va a tolerar nada que tenga estricta relación con la realidad. Por eso todavía hoy hay películas que no pueden ser proyectadas en China. Personalmente, yo tengo simpatía por ambas partes, no creo que se pueda dividir entre correcto e incorrecto, pero sostengo que la 6ª generación va a tratar de realizarse, llegar a la superficie y entrar en el sistema.

DANIEL JAYO

–Quizás eso se relacione con su idea de que la cultura y sus manifestaciones anteceden a la política.

–Es que los cambios sociales, de hecho, realmente preceden a los políticos. Los cineastas capturan estos cambios en un estadio adelantado, como sucedió con *Platform* –que pudo verse en Buenos Aires el año pasado–, que nos permitió aprender mucho sobre China. En algunas zonas de Asia, volver después de seis meses es encontrarse con ciudades completamente diferentes, tanto en Beijing como en Shanghai. No creo que haya ninguna ciudad que cambie tan rápidamente como Beijing. De repente, se convierte en una ciudad muy comunista, sin ningún tipo de posesiones materiales, y de la noche a la mañana es la metrópoli de liderazgo en toda Asia. Debe ser bastante confuso para la gente que vive allí; cuando abren la ventana cada mañana hay un mundo completamente diferente. Por otro lado, creo que los realizadores la pasan mal tratando de llevarse bien con todos esos cambios cotidianos. Pero es importante para cualquier cultura que la gente, los realizadores, documenten lo que está pasando en ese proceso: los ataques ideológicos, la manera en que a la gente le resulta difícil decidir cuáles son sus valores. En el caso particular de China, por eso es tan valioso lo que está haciendo la 6ª generación, porque ellos son los que tratan esta temática.

–¿Hay mujeres cineastas?

–China tiene muchas. En China hay más directoras que en cualquier otro lugar del mundo, porque, si te fijás en la historia reciente, descubrís que desde hace poco hay muchísima cantidad de mujeres estudiantes. Muchas de ellas estaban enroladas como soldados y después de la Contrarrevolución entraron en las escuelas de cine. Y un grupo de ellas se convirtió en el grupo de directoras más populares, trabajando en películas de género y telenovelas, en *soap* operas de televisión. En el mundo asiático, esta discusión del poder llevada al terreno de las formas y las temáticas, entonces, lleva a una suerte de división de públicos y espacios de circulación cinematográficos, algo que todavía hoy se encuentra en pleno desarrollo. Pero, de unos años a esta parte, el cine asiático y sus realizadores han empezado a gozar de un prestigio y una publicidad que hubiera resultado impensable a principios de los 80. Podría decirse que esta suerte de *coming out* comenzó, por poner una fecha, en 1987, cuando un festival italiano premió a uno de los directores de la "nueva ola", siguió dos años después, con un León de Oro del Festival de Venecia a otro y al año uno de Cannes, y se confirmó cuando las programaciones festivaleras ratificaban la presencia de títulos orientales. La demostración de fuerza más evidente, en términos de público, tal vez haya sido el impactante éxito que cosechó *El Tigre y el Dragón* entre 2000 y 2001. En el circuito de galardones, esa demostración tuvo un correlato igualmente irrebatible: en 2001, el Festival de Berlín premió en distintos rubros con el Oso de Plata a dos films taiwaneses, *Betelnut beauty* y *Beijing bicycle*... ambas de Island of Light, la productora fundada por Peggy. Y la segunda película, además, contaba con un guión escrito por ella. La llegada de este cine, su recibimiento y comprensión por parte de un público educado en una tradición radicalmente diferente no es casual ni gratuito. En la base de esta ola, se encuentra una perspectiva capaz de detectar cuál es el momento, cómo deben ser los modos, por qué. Y Peggy parece de vista aguda: creó festivales para conectar fácilmente a realizadores de China, Taiwan y Hong Kong, zonas especialmente atractivas por los procesos que están sufriendo. En su transformación de sociedad rotundamente capitalista a una más atenta a los fenómenos sociales, algo ha de emerger de Taiwan; lo mismo de China, que está viendo los resultados de la introducción del capitalismo; y lo mismo para Hong Kong, en plena adaptación a China continental, tras largos años de ser colonia británica. La región parece hervir.

–Es interesante que el cine asiático se proyecte internacionalmente sin necesidad de ser exótico, de mostrar imágenes exotizantes.

–Este es precisamente un dilema para la escena cultural: ¿cómo encontrar un balance?, ¿cómo conservar una identidad propia sin dejar que esa identidad tan fuerte limite la comprensión por el peso de lo local? Porque ésa es la forma en que cruzás las barreras culturales. Sin embargo, hay una forma, como quedó claro con *El Tigre y el Dragón*. Ahora mucha gente comienza a entender qué es el género de las obras de espada, que es tan popular en la región asiática desde hace 50 años. En Cannes, cuando fue la primera proyección, durante los primeros cinco minutos la gente se reía, no estaba acostumbrada a ver volar a la gente por los techos. Yo estaba muy nerviosa por Ang Lee, su director, que es amigo mío. Pero después de diez minutos, cuando aparece esta pelea magnífica entre mujeres, el público se sentía muy atraído al género, ya nadie se reía. No depende de una cuestión de verosimilitud porque, si lo pensás, los norteamericanos son expertos en esto. ¿Cómo un solo cowboy podía matar a diez mil indios? El asunto es que los americanos lograron enviar esos films a través de barreras culturales, más allá de su área. En este momento de globalización, muchas producciones transculturales van a aprovechar, es la oportunidad de ampliar los mercados. Esta es la oportunidad para Latinoamérica y para nosotros. Es un momento crítico para que el imperio americano redistribuya sus ganancias a otras partes del mundo. Creo que, en diferentes estados, tenemos que hacer uso de ese poder, o por lo menos generar un cambio de discurso.

TALK SHOW POR MOIRA SOTO

un marido *idealizado*

Dejarse encantar por Oscar Wilde es una de las proposiciones más felices de la actual cartelera teatral, en la que figura su pieza *Un marido ideal*, sagazmente adaptada por James Murray, responsable asimismo de la oportuna puesta en escena y de la interpretación de un personaje clave, Lord Goring, "el primer filósofo bien vestido en la historia del pensamiento" (según apunta en sus indicaciones para el escenario el propio autor). Citando a Stevenson, dice Borges que hay una virtud sin la cual todas las demás son inútiles, y esa virtud es, claro está, el encanto: "Largos siglos de literatura nos ofrecen autores harto más complejos e imaginativos que Wilde; ninguno más encantador. Lo fue en el diálogo casual, lo fue en la amistad, lo fue en los años de dicha y en los años adversos. Sigue siéndolo en cada línea que ha trazado su pluma". Ese agrado irresistible y constante brota generosamente en *Un marido ideal*, obra que se desarrolla en un día y medio, a través de cuatro actos breves, y en su transcurrir resplandecen epigramas famosos, con frecuencia citados fuera de contexto, como: "Vulgaridad es el comportamiento de los demás"; "Todo hombre tiene su precio"; "Amarse a uno mismo puede ser el comienzo de un romance eterno"; "Lo único que se puede hacer con los buenos consejos es transmitirlos".

De *Un marido...* se conoció hace poco una deslucida trasposición cinematográfica dirigida por Oliver Parker, con un *cast* equivocado –salvo en el caso de Julianne Moore– y previamente, en 1948, tampoco acertó con el ritmo Alexander Korda conduciendo a Michael Wilding y Paulette Godard. Con acotados recursos de producción que se han concentrado sobre todo en el cuidado vestuario, James Murray le saca lustre a un texto que no sólo ha mantenido intacta su frescura humorística (se estrenó en 1895) sino que además resulta de una actualidad casi inquietante en el plano argumental (se plantean dos casos de corrupción política, y aunque el segundo no se concreta, está ligado a la Argentina), y por cierto la clara mirada moral de Wilde (en la ilustración caricaturizado en su época por Max Beerbohm) permanece vigente.

Como muchas de ustedes recordarán, esta pieza narra el caso de un marido idealizado por su impecable mujercita, encumbrado y respetado en el ámbito político, cuyo perfecto bienestar privado y público es amenazado por una falta de juventud. El pasado se presenta bajo la forma de Mrs. Cheveley, una consumada *femme fatale* victoriana que tiene las pruebas de la venta de un secreto de Estado que perpetró el pretendido esposo ideal. Y el precio por no revelar esa mancha es que Sir Robert Chiltern, el hombre al que mujer y mucha otra gente tiene sobre un pedestal, cometa un fraude. Aterrado, Chiltern, después de una débil resistencia, acepta el trato. Afortunadamente, los buenos oficios del amigo Lord Goring (otrora víctima de Cheveley), con alguna ayudita del azar, evitarán la catástrofe sin soslayar el conocimiento de la verdad por parte de la hiperexigente Lady Gertrud Chiltern, que se vanagloria de no cambiar nunca. Esta señora está lejos de ser el personaje femenino más interesante de la pieza, con esa fastidiosa manía de excelencia, con esa intransigencia que le reprocha cortésmente Goring.

Más humanas, divertidas e inteligentes resultan sin duda Mrs. Cheveley y Miss Mabel, hermana menor de Robert (estupendamente interpretadas, respectivamente, por Maite Núñez y Liu Dambolena). De la primera ya se dijo que es una malvada disfrutona, a la que la aburre infinitamente que le hablen de moral. Mabel, por su lado, es una chica sincera y espontánea,con gran sentido del humor, que hace sus propias elecciones en una sociedad hipócrita, de pura fachada y que se atreve a proclamar su amor por Goring en sus narices ("Lo sabe todo Londres menos usted; es un escándalo público mi manera de adorarle, no me queda ya ni sombra de reputación") y cuando éste le avisa que es extravagante, ella le retruca: "Yo también". Sobre el final, cuando todo parece volver a su lugar, pero –como dice Robert– para empezar otra historia la pareja protagónica, Mabel acepta que Goring no tenga carrera: lo que menos quiere es un marido ideal.

An Ideal Husband (Un marido ideal), ***se ofrece en el Teatro BAC,*** *Suipacha 1333, los jueves ($ 8),* ***viernes y sábados ($ 10), en inglés, con subtítulos en castellano (grupos de más de*** *10 personas, a $ 5).*

la quedada

POR SANDRA RUSSO

–¿Y? ¿Llamaste? Decime que llamaste.

–Ay, no.

–¿No llamaste? ¿Pero sos estúpida, vos? ¿Cómo que no llamaste?

–No, no llamé. Estuve pensando en llamar todo el día, pero no sé.

–¿No sabés qué? Si te dijeron que llamaras.

–Sí, me lo dijeron, pero se lo deben decir a todo el mundo.

–¿Y a vos qué carajo te importa si se lo dicen a todo el mundo?

–Qué sé yo, no quiero ser cargosa.

–¿Y vos pensás que te van a llamar ellos?

–No, qué me van a llamar. Si hay millones de periodistas sin trabajo.

–¿Y entonces?

–Ay, no sé, hoy no tengo un buen día.

–¡Te estás mandando una de las tuyas! ¿Quién te creés que sos? ¿Susan Sontag? ¿Te creés que te van a ir a buscar a tu casa?

–Che, tampoco es para tanto. Me dijeron que la nota estaba bien y que llamara esta semana para ver si la publicaban. Eso es todo.

–¡Pero no llamaste!

–Bueno, no quiero estar cargoseando a nadie.

–¡Pero no se trata de cargosear a nadie! Tenías que llamar y nada más.

–¡Pero no llamé y punto! ¿Quién te creés que sos? ¿Mi mamá?

–Nena, a ver si nos ponemos de acuerdo. Vos misma me pediste que te hinche para que llames.

–Pero no llamé. Basta. Dejame de joder. Gracias por todo.

–Pero, ¿vos querés o no querés publicar esa nota?

–¿Y a vos qué te importa?

–¿Vos me estás jodiendo?

–Disculpame, estoy nerviosa.

–Mirá, mejor nos hablamos otro día.

–¡Pará! ¡Esperá!

–...

–¿No me llamarías mañana para ver si llamé?









